

Ister sevin, ister sevmeyin lahmacun başta İstanbul, büyük kentlerimizin rakipsiz çeşnisi olma yolunda dev adımlar atıyor.

Lahmacun çılgınlığı

MEHMET SARAÇ

“İtalyanların pizzası varsa bizim de lahmacunumuz var. Biri nasıl yeniliyorsa, diğeri de aynı şekilde yenilebilir. Odun ateşi üzerinde ızgara edilmiş incecik bir hamur üzerine soğansız, buna karşılık taze otlar ve/veya sebzelerle zenginleştirilmiş bir lahmacunu da bizim için başkalarının mı yapmasını bekleyeceğiz? Biz de üzerinde yaşadığımız bu dünyanın döndüğünü ve her dönüşünde de değiştiğinin farkına ne zaman varacağız? Yoksa uyuyanların bir gün bu gaflet uykusundan uyanacaklarını iddia eden şairin kendisi mi gaflet uykusundaydı deriniz...”

Artık lahmacun için yemek yazarlarımız böyle diyor. Yukarıdaki satırlar da Hürriyet Gazetesi'nden, “Dünya Tadı” köşesi yazarı Tuğrul Şavkay'a ait.

Pırasalı da var

İstanbul'da son birkaç yıl içinde özellikle de son aylarda her adım başında bir lahmacun fırını açıldı ve ortaya “envai çeşit” lahmacun çıktı. Her gün on binlerce kişinin ayak üstü karın doyurduğu lahmacun fırınlarına şimdi Kadıköy, Maltepe, Üsküdar, Şişli, Taksim, Otogar velhasıl aklınıza neresi gelirse orada rastlamak mümkün. Her aklına esen doğru-yanlış, soğanlı-soğansız, sarımsaklı, maydanozlu-pırasalı aklının estiği, duyduğu gördüğü kadarıyla yapıp satıyor.

Artık İstanbullu ya üç katlı, entree(giriş)-exit(çıkış)li, içinde şırl şırl pınarların aktığı salonlarda lahmacun yiyip “kola” içiyor ya da eti, biberi, salçası, sarımsağı “ta yöresinden getirilmiş” özel mekanlarda nefsini köreltiyor. Sizin anlayacağınız lahmacun İstanbul'da, Batılıların fast-food'u (hızlı yemek) hamburgerine karşı kesin üstünlüğünü ilan etmiş durumda.

“Bir zamanların aydınları” tarafından şiddetle karşı çıkılan, “Hertaraf soğan kokuyor” denilerek suçlanan lahmacun, şimdi herkesin ayak üstü yemeği. İşin ilginç yanı da artık kimseden ses çıkmaması. Çünkü “aydınlara” da şu günlerde “severek ve isteyerek” fırsat buldukları her öğünde lahmacun dürümleri yapıyor.

Daha geçenlerde Bodrum'daki tatilinden dönen “iflah olmaz bir lahmacun hayranı” olan arkadaşımız anlattı başından geçenleri. Aralarında ünlü şairimiz Hilmi Yavuz'un da



Soğan kokması nedeniyle uzun süre muhalefetle karşılaşan lahmacun, sonunda değişik çeşitleriyle en çok yenen yemekler listesinin başına geçti.

bulduğu topluluk zaman zaman öğlen yemekleri konusunda tartışmış. Arkadaşımız, “lahmacun krizi” tuttuğunda gözü hiçbir şeyi görmediğinden doğruca bir lahmacuncuya gidiyormuş. Yine böyle bir günde Hilmi Yavuz, şiddetle lahmacun yemeyi reddedip doğruca sebze yemek için Açelya'ya gitmiş.

Yavuz lokantada karnını bir güzel doyurduktan sonra arkadaşlarının bulunduğu lahmacuncuya gitmiş ve bütün ısrarlara rağmen lahmacun yemeyi reddederek onları seyretmekle yetinmiş. Tam kalkılacakken seslenmiş ünlü şair: “Bana da iki lahmacun atıver Celal!”

Lahmacun ya da Arapça adıyla lahm-i acin(lahm: et ve acin: yoğrulmuş), Arapların mutfagımıza “armanın”. Güneydoğu'ya Halep üzerinden girdiği sanılıyor. İki değişik şekilde hazırlanıp pişiriliyor. Urfalılar soğanlıyı, Antepçiler soğansızını yani sarımsakla yapılanı yiyor. Urfalıların malzemesi soğan, pul biber,

salça ve yağlı et. Antepçiler ise lahmacunlarının içine başta sarımsak maydanoz, domates, yeşil-kırmızı (taze) biberle kıyma et koyuyor.

Her şeyin olduğu gibi lahmacunun da iyisi-kötüsü, ucuzu-pahalısı var. Sirkeci'de üçünü on bin liradan yiyebileceğiniz gibi fırınlarda on bin liraya “lüks kebabçılar”da da epey pahalıya karın doyurabilirsiniz.

Müşteri profili

İstanbul'da “Urfa işi” lahmacun yapanların “en iyisi” kabul edilen “Kebabçı Sait”e vardığımızda öğlen servisi başlamıştı. Sait söze başlamadan bize yan masalardan birini dolduran bir profesörler grubunu gösterdi ve “müşteri profili”ni şöyle çizdi:

“Kimsenin hatırı kalmasin ama hatırladığım kadarıyla başta yazar Yaşar Kemal, politikacılar Ekrem Pakdemirli, Fahri İşıklar, Necmettin Cevheri, Yusuf Bozkurt Özal, sanatçı Gönül Yazar, kendi lahmacun

fırınları olmasına rağmen hemşerim İbrahim Tatlıses, Prof. Kaya Çilingiroğlu ve gazeteci dostlarımız Kemal Kınacı, Doğan Heper, Yalçın Doğan ve Suudi Arabistan Kralı'nın oğlu Prens Faisal.”

Sait, “övünç kaynağı”nın dışında meslektaşları ile kendi arasına da bir kalın çizgi çekiyor ve “Biz en iyisiz!” diyor. Bu övünmenin nedeni de şöyle:

“Maydanozla pırasayı doğrayıp satıyorlar. Soğan yerine pırasa kullanıyorlar. Bunu bilerek ya da bilmeyerek yapanlar var. Ancak bizim bildiğimiz lahmacun koyunun boşluk yerinden, kaburga üstünden ve kürek kısmından alınan etle olur. Ete bire bir soğan konur, maydanoz, domates salçası ve pul biber eklenir. Dileyen başka baharatlar da atar.”

Sait, “İyi bir lahmacun için en önemli şey malzeme kadar pişirmektir de” diyor. Mesleğinde 36 yılı geride bırakan Sait'e göre elektrikli ocakla odun ateşi arasında dağlar kadar fark var. Çünkü elektrikli fırınlarda pişen lahmacun sert, odun ateşinde pişen ise yumuşak oluyormuş.

Sait'in lahmacun malzemesi Urfa'dan geliyormuş. Pul biber ve domates salçası özel olarak hazırlanıyor. “Aşağı yukarı 500'er kilo salça

açıp, “Amerikalı'ya lahmacun yedireceğim” diyor.

İbrahim Tatlıses, Taksim'den sonra şimdi de yeni Otogar'da “lahmacunmatik”lerde el değmeden lahmacun yapıp satıyor. Biz yiyenlerin yalancısıyız, anlatılanlara göre bu yöntemle yapılan lahmacunun hamuru iyi ancak içi çığ kalyormuş.

Sait'e İbrahim Tatlıses'in kendisine “rakip” olup olamayacağını soruyoruz. Sait'in cevabı, “Bizim lahmacunumuzu herkes biliyor. Ancak İbrahim'inki de fena değil” oluyor.

Soğanlı sevmeyenler

Yine Aksaray-Laleli'deki “Gaziantepli Çavuşoğlu” da lahmacunda “en iyi”lerden biri. Çavuşoğlu'nun ortaklarından Mustafa Çelikkalkan da tıpkı Sait gibi söze başlar başlamaz kendileriyle rakipleri arasına bir çizgi çekiyor.

Çünkü piyasada çoğumuzun bilmediği bir “soğanlı-soğansız” ya da “soğanlı-sarımsaklı” rekabeti var. Lahmacun yapımında Urfalılar soğanı Antepçiler sarımsağı “baştaçı” etmişler. Bu iki bitkinin de kokusuna dayanmadığını ama tadına da doyumadığını söylüyorlar. İşte soğanla sarımsağın tadı, lahmacun yapımının en önemli tartışma konusu.

Çelikkalkan, “Soğanlı lahmacun tavsiye etmem. Çünkü lahmacunun tadı ancak sarımsakla anlaşılır” diyor. Çelikkalkan sözlerini şu iddialarla sürdürüyor:

“Soğanlı lahmacunda kuyruğu basıyorlar, salçalı suyu basıyorlar oluyor sana büfe lahmacunu, ama artık insanlar lahmacunun ne olduğunu öğrendi.”

Çavuşoğlu lahmacun salonunun personelinin tamamı Antepçiler ve dükkanda Antepçilerin “buluş”ları kullanılıyor.

Sözgelimi Antepçi ustalardan biri domates soyma makinesi “icat” etmiş ve bunun da patentini almış.

Çavuşoğlu'nun mutfagında şimdi bu “icat” kullanılıyor. Etler zırla çekiliyor ve kuzu boşluktan alınma. Ayda 200-250 kilogram arası sarımsağın kullanıldığı dükkan İstanbul'daki Antepçilerin cenaze evlerine de hizmet veriyor. Güneydoğu'nun cenaze geleneği burada da sürdürülüyor. Cenaze evine taziyeye gelenlere lahmacun ya da kebab ikram etmek bir gelenek olarak sürüp gelmiş buralara kadar.

“Lahmacunu ne kadar seversiniz?” bilmeyiz ama eğer iyi bir lahmacun yemek isterseniz “otoriteler”in size önerecekleri lahmacun salonları şunlar:

Sait-Aksaray, Develi-Samatya, Set Kebab-Etiler, Hamdi-Eminönü, Tatlıses-Taksim, Çömçe, Şiribom, Colombo-Kadıköy, 79 Kebab, Çavuşoğlu-Laleli. ◀



ve biber kullanıyoruz” diyor Sait iyi malzeme ile hazırlanmış bir lahmacunun “kesinlikle” mideye dokunmayacağını söylüyor ve “Ayrıca da faydalıdır” diyor.

Sait'in “Urfa işi” lahmacun sevelere bir de önerisi var:

“Lahmacunu bir de arasına söğüş patlıcan sararak yiyin.”

Sait şu sıralar talebe cevap vermek için Florya'da bin kişi alacak bir yeni yerin hazırlığını yapıyor. Buna neden olarak da, “Bizim fiyatımızı Aksaray kaldırmıyor” gerekçesini gösteriyor.

İkisi de Urfalı olan sanatçı İbrahim Tatlıses'le “Kebabçı Sait” arasında şu sıralar “tatlı” bir rekabet var. Tatlıses, sanatçılığının, otobüs işletmeciliğinin bizim bilmediğimiz bir sürü işinin dışında lahmacun da yapıp satıyor. Hatta bu konuda o kadar iddialı ki Amerika'da şubeler

